

# JADŁOSPIS 21.09.2024r.

SZPITAL WOJEWÓDZKI W POZNANIU FILIA 1, FILIA 2 I FILIA 3, ZAKŁAD OPIEKI LECZNICZEJ

## ŚNIADANIE

I	Parówka cielęca na ciepło <sup>1,5</sup> 1szt. (50g.), ketchup 20g., ser biały <sup>6</sup> 50g. (ZOL- serek <sup>6</sup> 50g.), ogórek kiszony 50g., liść sałaty, masło <sup>6</sup> 16g., pieczywo mieszane <sup>1</sup> 100g. (2 kromka baltonowskiego, 1 razowego), kawa mleczna <sup>1,6</sup> 250ml. *
IV	Parówka cielęca na ciepło <sup>1,5</sup> 1szt. (50g.), ser biały <sup>6</sup> 50g. (ZOL- serek <sup>6</sup> 50g.), ogórek zielony bez skórki 50g., liść sałaty, masło <sup>6</sup> 16g., pieczywo pszenne <sup>1</sup> 100g. (4 kromki kawiora), kawa mleczna <sup>1,6</sup> 250ml. *
V	Parówka cielęca na ciepło <sup>1,5</sup> 1szt. (50g.), ser biały <sup>6</sup> 50g. (ZOL- serek <sup>6</sup> 50g.), ogórek kiszony 50g., liść sałaty, masło <sup>6</sup> 16g., pieczywo razowe <sup>1</sup> 90g. (3 kromki razowego), kawa mleczna <sup>1,6</sup> 250ml. *
VI	Parówka cielęca na ciepło <sup>1,5</sup> 1szt. (50g.), ser biały <sup>6</sup> 50g. (ZOL- serek <sup>6</sup> 50g.), ogórek kiszony 50g., liść sałaty, masło <sup>6</sup> 8g., pieczywo razowe <sup>1</sup> 90g. (3 kromki razowego), kawa mleczna <sup>1,6</sup> 250ml. *
IXa	Zupa mleczna <sup>1,6</sup> , masło <sup>6</sup> 15g., żółtko jaja <sup>2</sup> - zmiksowane (500 ml.) *
Ixb, V/IXb	Parówka cielęca <sup>1,5</sup> (zmielona) 50g., serek ze śmietaną <sup>6</sup> 80g., masło <sup>6</sup> 16g., pieczywo pszenne <sup>1</sup> 100g. (4 kromki kawiora), kawa mleczna <sup>1,6</sup> 250ml. *
XIIb	Serek ze śmietaną <sup>6</sup> 70g., masło <sup>6</sup> 16g., pieczywo pszenne <sup>1</sup> 100g. (4 kromki kawiora), kawa mleczna <sup>1,6</sup> 250ml. *
dializy	-

## OBIAD

I	Krupnik z kaszą jęczmienną <sup>1,6,8</sup> 300ml., schab pieczony <sup>1</sup> 100g., ziemniaki 200g., sos chrzanowy <sup>1,6,8</sup> 100ml., buraki z olejem 150g., kompot owocowy 200ml *
IV, VII	Krupnik z kaszą jęczmienną <sup>1,6,8</sup> 300ml., bitka schabowa <sup>1</sup> 100g., ziemniaki 200g., sos jarzynowy <sup>1,6,8</sup> 100ml., buraki z olejem 150g., kompot owocowy 200ml *
V	Krupnik z kaszą jęczmienną <sup>1,6,8</sup> 300ml., bitka schabowa <sup>1</sup> 100g., ziemniaki 200g., sos jarzynowy <sup>1,6,8</sup> 100ml., buraki z olejem 150g., kompot owocowy 200ml *
VI	Krupnik z kaszą jęczmienną <sup>1,6,8</sup> 300ml., bitka schabowa <sup>1</sup> 100g., ziemniaki 200g., buraki z olejem 150g., kompot owocowy 200ml *
IXa	Krupnik z kaszą jęczmienną <sup>1,6,8</sup> , mięso (zmielone), śmietana <sup>6</sup> - zmiksowane (500ml.) *
IXb, V/IXb	Krupnik z kaszą jęczmienną (zmielony) <sup>1,6,8</sup> 300ml., mięso (zmielone) 50g., sos śmietanowy <sup>1,6,8</sup> 100ml., ziemniaki puree 200g., buraki z olejem 150g., kompot owocowy 200ml *
XIIb	Rosół z kaszką manną <sup>1,8</sup> , filet drobiowy 55g (zmielony), sos śmietanowy <sup>1,6,8</sup> 100ml., ziemniaki puree 200g., marchew puree 200g. *

## KOLACJA

I	Twarożek z rzodkiewką <sup>6</sup> 70g., polędwica sopocka <sup>1,5</sup> 30g., pomidor ¼ szt. (35g.), liść sałaty, masło <sup>6</sup> 16g., pieczywo mieszane <sup>1</sup> 100g. (2 kromki baltonowskiego, 1 razowego), herbata 250ml.*
IV	Serek ze śmietaną <sup>6</sup> 70g., polędwica sopocka <sup>1,5</sup> 30g., pomidor sparzony ¼ szt. (35g.), liść sałaty, masło <sup>6</sup> 16g., pieczywo pszenne <sup>1</sup> 100g. (4 kromki kawiora), herbata 250ml.*
V	Twarożek z rzodkiewką <sup>6</sup> 70g., polędwica sopocka <sup>1,5</sup> 30g., pomidor ¼ szt. (35g.), liść sałaty, masło <sup>6</sup> 16g., pieczywo razowe <sup>1</sup> 90g. (3 kromki razowego), herbata 250ml. *
VI	Twarożek z rzodkiewką <sup>6</sup> 70g., polędwica sopocka <sup>1,5</sup> 30g., pomidor ¼ szt. (35g.), liść sałaty, masło <sup>6</sup> 8g., pieczywo razowe <sup>1</sup> 90g. (3 kromki razowego), herbata 250ml.*
IXa	Zupa mleczna <sup>1,6</sup> , masło <sup>6</sup> 15g., żółtko jaja <sup>2</sup> - zmiksowane (500 ml.) *
Ixb	Serek ze śmietaną <sup>6</sup> 100g., polędwica sopocka (zmielona) <sup>1,5</sup> 30g., masło <sup>6</sup> 16g., pieczywo pszenne <sup>1</sup> 100g. (4 kromki kawiora), herbata 250ml. *
V/IXb	Twarożek z rzodkiewką <sup>6</sup> 100g., polędwica sopocka (zmielona) <sup>1,5</sup> 30g., masło <sup>6</sup> 16g., pieczywo pszenne <sup>1</sup> 100g. (4 kromki kawiora), herbata 250ml. *
XIIb	Wędlina <sup>5</sup> (zmielona) 50g., masło <sup>6</sup> 16g., pieczywo pszenne <sup>1</sup> 100g. (4 kromki kawiora), herbata 250ml. *

## II KOLACJA WYDAWANA MIĘDZY GODZINĄ 20-20.30 – Sok Cappy 1szt. (330ml.),

V – Owsianka Tymbark w tubce 1szt.

### SUBSTANCJE OBECNE W ŻYWNOSCI POWODUJĄCE REAKCJE ALERGICZNE

1. zboża zawierające gluten tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe a także produkty pochodne
2. jaja i produkty pochodne
3. ryby i produkty pochodne
4. orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne
5. soja i produkty pochodne
6. mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)
7. orzech tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, makadamia lub orzechy brazylijskie a także produkty pochodne
8. seler i produkty pochodne
9. gorczyca i produkty pochodne
10. sezam i produkty pochodne

\* Wszystkie przyprawy stosowane do produkcji potraw mogą zawierać śladowe ilości gorczycy, selera, sezamu, jaj, mleka, soi, orzechów, glutenu.

**WARTOŚCI ODŻYWCZE:**

<b>Dieta</b>	<b>I</b>	<b>IV</b>	<b>IXb</b>	<b>V</b>	<b>VI</b>
Wartość energetyczna (kcal)	2191,8	2158,4	2188,4	2056,7	1717,4
Białko (g.)	96,7	103,6	97,9	94,6	92,9
Tłuszcze (g.)	82,6	74,5	85,2	86,4	55,8
Węglowodany (g.)	276,5	277,2	265,3	240,1	225,4
W tym cukry (g)	31	30	20	29	18
Błonnik (g)	22,8	18	15,9	29,8	28,7
Sól (g)	5	5	5	5	5